

Rookie Classic
Modell No. 7430

Benutzerhandbuch

- **Teile-Liste**
- **Aufbauanleitung**
- **Bedienungshinweise**
- **Sicherheitshinweise**
- **Pflegeanleitung**
- **Grillmethoden**
- **Garantiebestimmungen**

Der große Grill in der kleinen Box!



Besonderheiten:

- Große 2.600 cm² (52 x 50 cm) Grillfläche
- Gusseisernes Grillrost
- 3-teilige Grillroste inkl. Grillrostheber, einfach herausnehmbar
- Integriertes Warmhalterost
- Zusätzliche Ablageflächen vorn, seitlich und unter dem Grill
- Integrierte Ascheauffangschale
- In der Grillhaube integriertes Edelstahl-Thermometer
- Großer Griff aus Bambus
- Stabiles Untergestell aus Rundrohr
- Fahrbar durch zwei stabile Kunststoffräder
- Höhenverstellbares Feuerrost und einstellbare Luftzufuhr
- Pulverbeschichtete Oberflächen
- Vielseitig erweiterbar durch optional erhältliches Zubehör

Importeur/Vertrieb durch:



BBQ-Scout GmbH
Meierweg 1
32108 Bad Salzuflen
Germany

Telefon:	+49 (0) 52 22 / 8 50 98-0
Telefax:	+49 (0) 52 22 / 8 50 98-11
E-Mail:	info@bbq-scout.de
Internet:	www.bbq-scout.de

Informationen, Tipps und Grillrezepte finden Sie unter www.bbq-scout.de

Teile-Liste (mitgeliefertes Montagematerial)

Anzahl und Beschreibung

1 Stk. Feuerrost mit Aschepfanne
1 Stk. Gusseisernes Grillrost 3-tlg.
1 Stk. Grill-Körper mit Deckel
1 Stk. Thermometer mit Mutter
2 Stk. Schraubbolzen mit Loch
2 Stk. Splint
1 Stk. Bambusgriff
2 Stk. Gewindeschraube 19mm
2 Stk. Sprengring
2 Stk. Schraubenmutter 6mm
1 Stk. Schornstein mit Deckel
2 Stk. Gewindeschraube 19mm
2 Stk. Schraubenmutter 6mm
1 Stk. Hutmutter und Feder
für Schornstein
2 Stk. Standbein (kurz)
2 Stk. Standbein (lang)
8 Stk. Schraubenmutter 6mm
8 Stk. Gewindeschraube 58mm

Anzahl und Beschreibung

2 Stk. Räder aus Kunststoff
1 Stk. Achse
2 Stk. Radkappe
2 Stk. Halter für Ablage vorn
2 Stk. Streben 25 cm
2 Stk. Gewindeschraube 19mm
2 Stk. Schraubenmutter 6mm
2 Stk. Bambusbretter für Ablage
4 Stk. Schloss-Schrauben 25mm
4 Stk. Schraubenmutter 6mm
4 Stk. Gewindeschraube 58mm
4 Stk. Schraubenmutter 6mm
2 Stk. Aufhänger (für Feuerrost)
2 Stk. Querstrebe für Standbeine
2 Stk. Halter für seitliche Ablage
4 Stk. Gewindeschraube 12mm
4 Stk. Schraubenmutter 6mm
3 Stk. Bambusbretter für Ablage

Anzahl und Beschreibung

6 Stk. Schloss-Schrauben 25mm
6 Stk. Schraubenmutter 6mm
1 Stk. Warmhalterost
2 Stk. Gewindeschraube 50mm
2 Stk. Gewindeschraube 19mm
4 Stk. Schraubenmutter 6mm
1 Stk. Lüftungsgitter rund
1 Stk. Gewindeschraube 19mm
2 Stk. Unterlegscheibe flach 6mm
1 Stk. Sprengring
1 Stk. Schraubenmutter 6mm
1 Stk. Logoplatte
1 Stk. Halterung ringförmig mit
Fettauffangbehälter

Keine Rücknahme von gebrauchten Grills & Smokern

Montagematerial (Hardware Kit)

	Bolzen für Deckelscharnier ………………… 2 Stück ***Hinge Pin***
	Splint …………………………………………… 4 Stück ***Hair Cotter Pin***
	Unterlegscheibe flach 6 mm ………………... 2 Stück ***¼" Flat Washer***
	Sprengring 6 mm ……………………..…...… 3 Stück ***¼" Lock Washer***
	Gewindeschraube 12 mm …..……….….…. 4 Stück ***½" Hex Bolt***
	Gewindeschraube 19 mm …..……………. 11 Stück ***¾" Hex Bolt***
	Schraubenmutter 6 mm ………………...… 31 Stück ***¼" Hex Nut***
	Gewindeschraube 58 mm …..……………. 12 Stück ***2 ¼" Hex Bolt***
	Gewindeschraube 50 mm …..…………..… 2 Stück ***2" Hex Bolt***
	Achskappe ………………….....…….….……... 2 Stück ***Axle Cap***

Bitte beachten:
Sollten Teile oder Montagematerial in der Verpackung fehlen oder benötigen Sie Unterstützung bei der Montage, dann setzen Sie sich bitte direkt mit uns in Verbindung. Sie erreichen uns per E-Mail oder telefonisch unter den oben angegebenen Kontaktdaten (siehe Seite 1).



Rookie Classic
Modell No. 7430

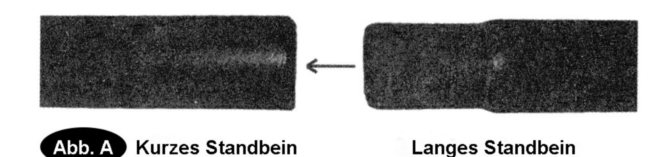
Aufbauanleitung

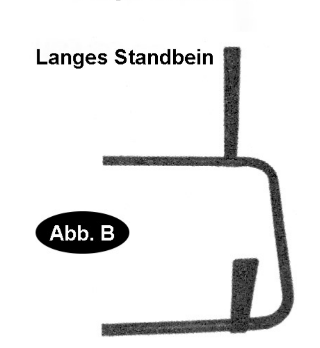
Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Instruktionen aufmerksam vor dem Zusammenbau und der Inbetriebnahme Ihres Grills. Dieses Benutzerhandbuch ersetzt alle eventuell in der Verpackung vorhandenen Einleger oder Hinweise. Tragen Sie beim Zusammenbau immer Schutzhandschuhe.

WICHTIGER HINWEIS:
Ziehen Sie keine Schrauben oder Muttern fest, bis der Grill vollständig zusammengebaut ist.

1. Der Zusammenbau erfordert 2 Personen. Bitten Sie eine andere Person Ihnen zu helfen. Zum leichteren Zusammenbau benötigen Sie einen **HAMMER, SCHRAUBENDREHER, RING- oder MAULSCHLÜSSEL sowie eine ZANGE.**

   Hinweis:
   Ziehen Sie keine Schrauben fest an, wenn sie in der Aufbauanleitung nicht ausdrücklich aufgefordert werden dies zu tun. Das vorzeitige Festziehen kann verhindern, dass sich die Teile ineinander einfügen. Alle Schraubenmuttern sollten auf der Innenseite des Grills angebracht werden, sofern die Anweisungen nichts anderes besagen. Packen Sie den gesamten Inhalt auf einem gut übersichtlichen und geschützten Platz aus.

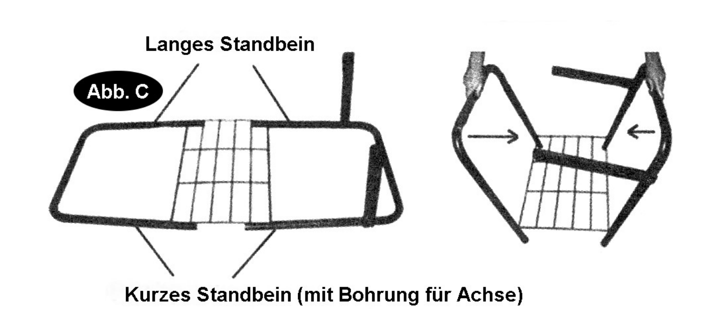




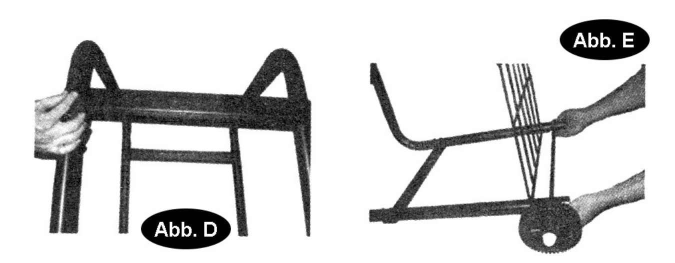
2. Fügen sie ein **LANGES STANDBEIN** in ein **KURZES STANDBEIN** ein. Siehe Abbildung A (**Abb. A**). Wiederholen Sie diesen Schritt für das andere **LANGE** und **KURZE BEIN**.

3. Befestigen sie die beiden **QUERSTREBEN** an der jeweiligen Außenseite der eben zusammengefügten **STANDBEINE**. Siehe Abbildung B (**Abb. B**). Verwenden Sie dazu zwei Gewindeschrauben 58mm und Schraubenmuttern 6mm für jede **QUERSTREBE**, jedoch nur fingerfest anziehen.

   Achten Sie unbedingt darauf, das die **Beschriftung auf der Querstrebe** nach außen gerichtet ist und der **Pfeil** auf der Querstrebe nach unten (zur Ablageplatte) zeigt.

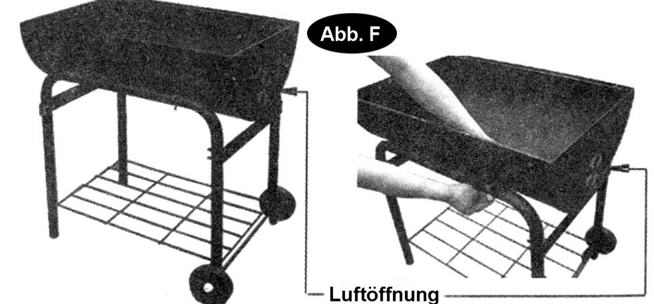


4. Fügen sie alle vier Ecken der unteren **ABLAGEPLATTE** in die vier Löcher, die sich in der Unterseite, innen von den vier **STANDBEINEN** befinden. Siehe Abbildung C (**Abb. C**). Dann drehen Sie die **BEINE** aufwärts bis sie vertikal stehen. Wichtig: Stellen Sie sicher, dass sich die zwei langen Beine an demselben Ende befinden (zur späteren Montage der Achse).
5.



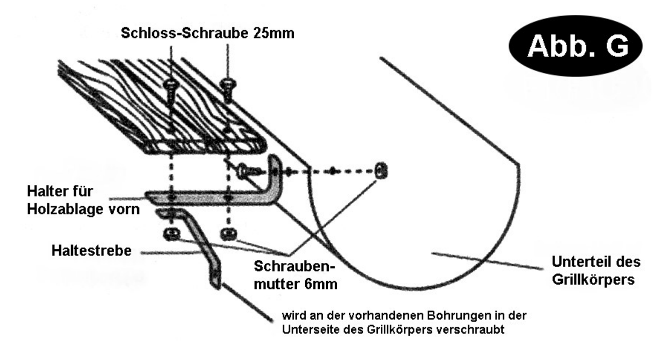
5. Befestigen sie nun unter Verwendung der Gewindeschrauben 58mm und Schraubenmuttern 6mm das andere Ende der **QUERSTREBE** am entsprechenden Bein; jedoch nur fingerfest anziehen. Siehe Abbildung D (**Abb. D**).

6. Schlagen Sie mit dem Hammer vorsichtig die **RADKAPPE** auf ein Ende der **ACHSE** und führen Sie einen Splint in das Loch auf der gleichen Seite. Lassen Sie ein **RAD** auf die **ACHSE** gleiten. Fügen Sie die **ACHSE** in die dafür vorgesehenen Löcher an der Unterseite der beiden **KURZEN BEINE** ein. Schieben Sie das zweite **RAD** auf die ACHSE, sichern Sie dieses mit einem Splint und hämmern Sie dann vorsichtig die zweite **RADKAPPE** auf die **ACHSE**. Siehe Abbildung E (**Abb. E**)

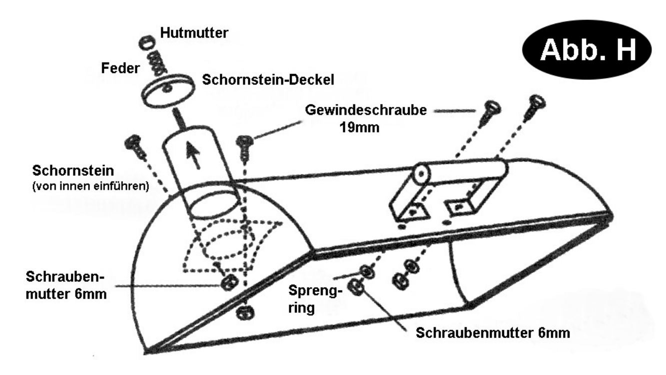


7. Stellen Sie das **UNTERGESTELL** jetzt aufrecht hin. Befestigen Sie daran mit vier Gewindeschrauben 58mm und vier Schraubenmuttern 6mm die untere Hälfte des **GRILLKÖRPERS** (stellen Sie dabei sicher, dass die runde Luftöffnung auf derselben Seite ist, wie die Räder). Es gibt zwei Löcher in der Vorderseite und zwei in der Hinterseite des **GRILLKÖRPERS**. Siehe Abbildung F (**Abb. F**).

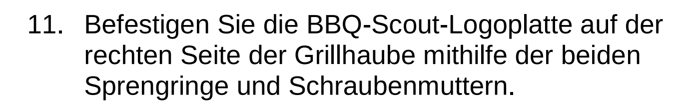
8. Befestigen Sie die beiden **HALTER FÜR BAMBUSABLAGE VORN** an der Vorderkante des **UNTERTEILS** des Grillkörpers unter Verwendung von zwei Gewindeschrauben 19mm und Schraubenmuttern (mit den Muttern innerhalb des Grills). Befestigen Sie die langen **BAMBUSBRETTER** an den Halterungen und befestigen Sie gleichzeitig die **HALTESTREBEN** an der Unterseite der Außenlöcher der **HALTER FÜR BAMBUSABLAGE VORN**, unter Verwendung von vier Schloss-Schrauben 25mm und Schraubenmuttern. Verschrauben Sie das andere Ende der **HALTESTREBEN** an den vorhandenen Bohrungen in der Unterseite des Grillkörpers. Siehe Abbildung G (**Abb. G**).



9. Führen sie den **SCHORNSTEIN** von Innen durch das Loch in der **GRILLHAUBE**. Befestigen Sie ihn mit zwei Gewindeschrauben 19mm und den Schraubenmutter auf der Innenseite. Siehe Abbildung H (**Abb. H**). BEACHTEN SIE: Es kann notwendig sein, den Deckel vom Schornstein zu entfernen.



10. Führen sie das **THERMOMETER** durch das dafür vorgesehene Loch in der Grillhaube (von der Außenseite), und ziehen sie die **FLÜGELMUTTER** von der Innenseite der Grillhaube fest.

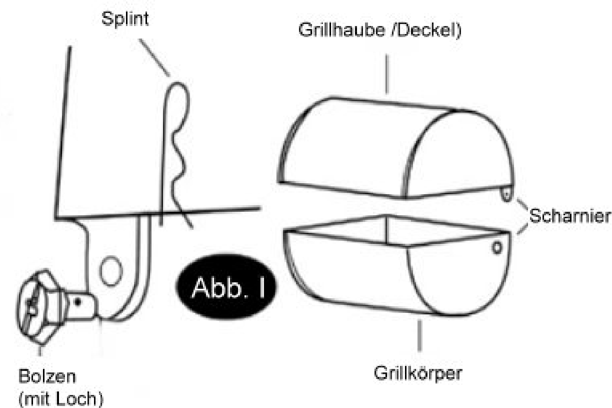


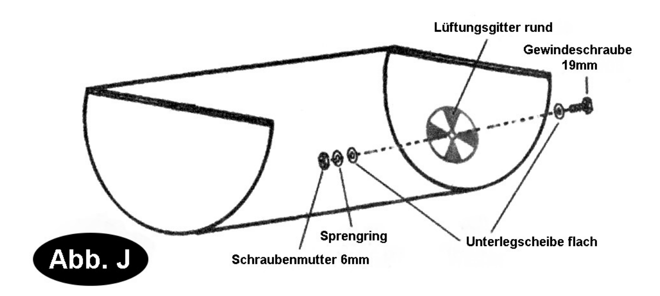
11. Befestigen Sie die BBQ-Scout-Logoplatte auf der rechten Seite der Grillhaube mithilfe der beiden Sprengringe und Schraubenmuttern.

12. Befestigen sie den **BAMBUSGRIFF** in der Mitte der **GRILLHAUBE** mit zwei Gewindeschrauben 19mm, Sprengringen und Schraubenmuttern. Siehe Abbildung H (**Abb. H**).

13. Setzen sie die **GRILLHAUBE** in der **GESCHLOSSENEN POSITION** auf die untere Hälfte des Grillkörpers. Bringen Sie die Scharnier-Löcher in Position und schrauben Sie auf beiden Seiten die Bolzen ein. Das kann ein Anheben der Grillhaube auf der Rückseite erfordern. Achten Sie darauf, dass der Deckel auf den Bolzen liegt und nicht angeschraubt wird. Öffnen Sie nun vorsichtig die Grillhaube, um die Sicherungsstifte (Splint) in die Bolzen einzuführen
Siehe Abbildung I (**Abb. I**).

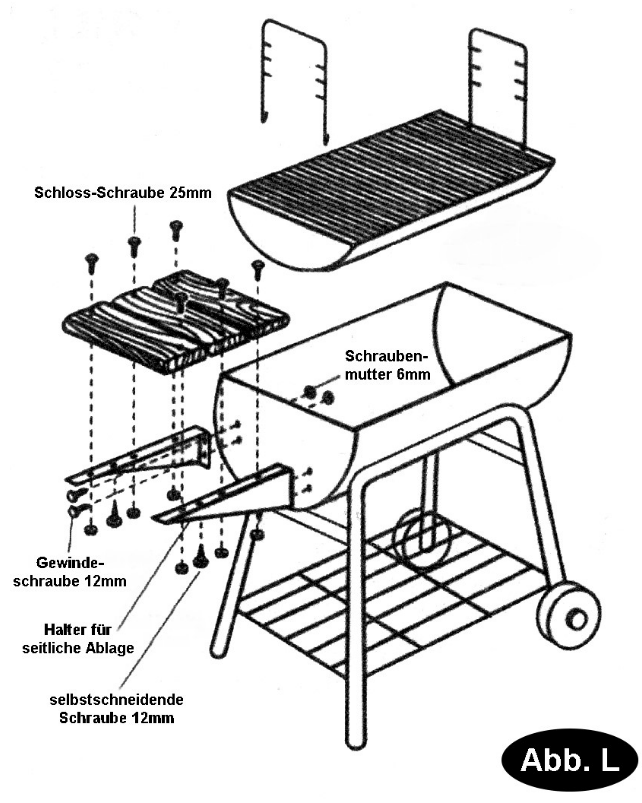
14. Befestigen sie das runde **LUFTÜNGSGITTER** auf der Innenseite der unteren Hälfte des Grillkörpers mit einer Gewindeschraube 19mm. Dazu wird die Gewindeschraube zunächst durch eine flache Unterlegscheibe und durch den Grillkörper, dann durch das runde Lüftungsgitter, durch eine flache Unterlegscheibe und durch einen Sprengring geführt und schließlich mit einer Schraubenmutter befestigt. Der Einsteller auf dem Lüftungsgitter sollte nach außen hervorstehen.
Siehe Abbildung J (**Abb. J**).





15. Befestigen Sie die beiden **HALTERUNGEN** für die **SEITENABLAGE** in den vier Löchern in der linken Seite der unteren Hälfte des Grillkörpers mit Gewindeschrauben 12mm und Schraubenmuttern.

    Dann befestigen Sie die drei **BAMBUSBRETTER** an den Halterungen mit sechs Schloss-Schrauben 25mm und Schraubenmuttern. Schrauben Sie die mitgelieferten Haken in die vorgebohrten Löcher an der Unterseite der Ablage. Siehe Abbildung L (**Abb. L**).



16. **BEFESTIGUNG** des beweglichen Warmhalterost: In jede Seite der **GRILLHAUBE** führen Sie eine Gewindeschraube 50 mm (von der Außenseite) in die Löcher etwas hinter der Mitte ein **(A)** und befestigen sie diese mit Schraubenmuttern auf der Innenseite der **GRILLHAUBE**. Siehe Abbildung M (**Abb. M**).

    An jeder Seite des **GRILLKÖRPERS**, führen Sie eine Gewindeschraube 19mm (insgesamt 2) (von der Außenseite) in die dafür vorgesehenen Löcher **(B)** , die ca. 10 cm von der hinteren Ecke entfernt **sind,** und befestigen sie diese mit SCHRAUBENMUTTERN auf der Innenseite des **GRILLKÖRPERS**. Siehe Abbildung M (**Abb. M**).

    Installieren Sie den Warmhalterost nicht bevor alle vier **SCHRAUBEN** fest angezogen sind.

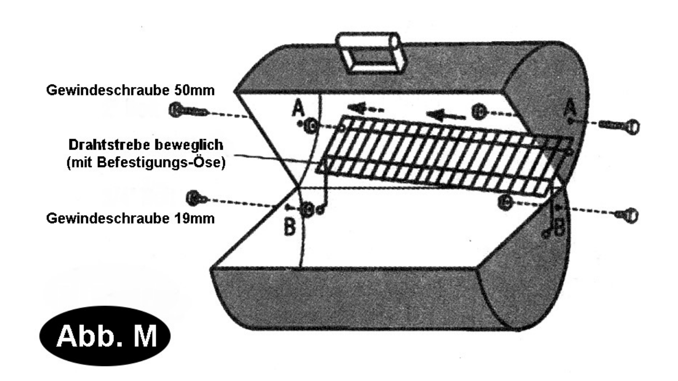


Abb. M

    Befestigen Sie den Warmhalterost, indem Sie die Ösen, die sich an der Rückseite des Warmhaltrostes befinden, und die beweglichen Drahtstreben über die vier BOLZEN in der GRILLHAUBE und im GRILL-KÖRPER schieben. Befestigen Sie die linke Seite zuerst. Hinweis: Sie können die Drahtstreben vorsichtig nach außen biegen um es besser anzupassen und zu zentrieren. Siehe Abbildung M (**Abb. M**).

17. Ziehen Sie jetzt **alle** Schrauben und Schraubenmuttern am Grill fest an.

18. Platzieren Sie nun den **FEUERROST** mit den höhenverstellbaren **AUFHÄNGERN** in der untersten HÄLFTE des Grillkörpers. (Hinweis: Eventuell müssen die Halter am Grill-Körper vorsichtig ein bisschen gebogen werden, damit die Aufhänger besser einrasten). Siehe Abbildung K und L (**Abb. K + L**).

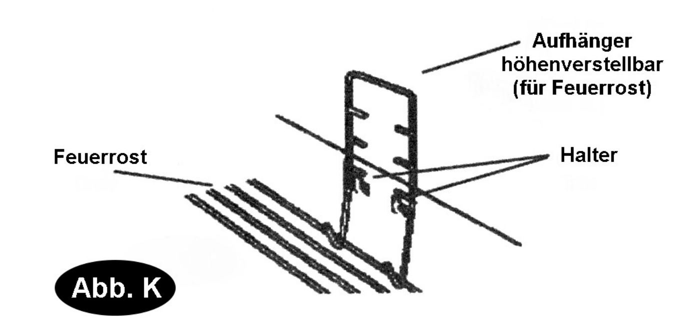


Abb. K

    Legen Sie nun noch die einzelnen gusseisernen Grillrost-Elemente auf den oberen Rand des Grillkörpers. Verwenden Sie hierzu den mitgelieferten Grillrostheber, indem Sie diesen in das jeweilige Grillrost-Element einhaken und vorsichtig anheben bzw. ablegen.

19. Befestigen Sie die **Halterung ringförmig für Fettauffangbehälter** von außen am Unterteil des Grillkörpers. Dafür führen Sie den Haken durch das größere Loch in den Grillkörper ein und sichern die Halterung durch einhaken in das kleinere Loch (die beiden Löcher befinden sich in der linken Hälfte des Grillkörpers). Jetzt können Sie den mitgelieferten Fettauffangbehälter in die ringförmige Halterung unter dem Grillkörper einhängen, um gegebenenfalls abtropfendes Fett (oder Flüssigkeit) aufzufangen.

Bitte beachten Sie die Bedienungs-/Sicherheitshinweise auf den folgenden Seiten, bevor Sie Ihren Grill'n Smoke BBQ-Grill & Smoker in Betrieb nehmen!

Bedienungshinweise

Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen vor dem Zusammenbau und der Inbetriebnahme Ihres Grills aufmerksam durch.

1. Um die Innen- und Außenbeschichtung zu schützen und unnatürliche Geschmäcke bei Ihrer ersten Mahlzeit zu verhindern, sollten sie ihren Grill vor Ihrem ersten Gebrauch wie folgt behandeln:
   (A) streichen sie alle Oberflächen im Inneren des Grillkörpers insbesondere das GRILLROST und das Warmhalterost NUR LEICHT mit Pflanzenöl ein.
   (B) entzünden sie ein mittel-großes Feuer auf dem Feuerrost.
   (C) wenn die Kohlen beginnen zu aschen, setzen sie das Grillrost ein, schließen sie nun den Deckel und heizen den Grill für zwei Stunden auf etwa 120°C (250° F).
   Füllen sie dann Kohle nach, um für weitere zwei Stunden auf etwa 100°C (200° F) zu heizen.
   Ihr GRILL ist nun gebrauchsfertig.

   BEACHTEN SIE:
   Aus dem Grill wird, während dieser Vorbereitung und auch für mehrere Anwendungen danach, aus der Unterseite Öl träufeln. Jedoch wird dies im Lauf der Zeit nach lassen.

   ÜBERSCHREITEN SIE NIE 200° C (400° F), WEIL DAS DIE BESCHICHTUNG BESCHÄDIGEN KÖNNTE UND ZU ROST FÜHREN KANN. FÜR DIE AUSSENFARBE GIBT ES KEINE GARANTIE, DIESE MUSS VON ZEIT ZU ZEIT ERNEUERT WERDEN . DIESES GERÄT IST NICHT GEGEN ROST GESCHÜTZT.

2. Grill anzünden: Stapeln sie ca. 1-2 kg Briketts pyramidenförmig in den Grill und durchfeuchten sie diese mit Grillanzünder (VERWENDEN SIE kein BENZIN). Zünden sie die Kohlen an mehreren Stellen an, schließen sie den Deckel erst nachdem die Briketts aschen oder Halbgrau sind. Anschließend verteilen sie die glühenden Kohlen auf dem Feuerrost im Grill und fangen an zu grillen. Wenn eine Seite des Grills heißer wird als die andere, gebrauchen sie eine Grillzange um die Kohlen zu verteilen um so eine gleichmäßige Hitzeverteilung zu erhalten.

3. FOLGEN SIE IMMER DEN GEBRAUCHSANWEISUNGEN DER HERSTELLER VON HOLZKOHLE UND GRILLANZÜNDERN. VERWENDEN SIE IHREN GRILL NUR DRAUSSEN AUF EINER NICHTBRENNBAREN OBERFLÄCHE - MINDESTENS 3 METER ENTFERNT VON HOLZ UND ZÜNDSTOFFEN.

4. Regulieren sie die Hitze durch die Menge und Art des BRENNSTOFFES, der seitlichen Luftöffnung und des HÖHENVERSTELLBAREN FEUERROSTES. Regulieren Sie die Höhe vom Feuerrost immer nur auf einer Seite. Holz brennt heißer als Kohlen. Höhere Luftzufuhr bedeutet mehr Hitze.

5. Um ein Aufflammen zu vermeiden, grillen Sie mit geschlossenem Deckel. Zum räuchern, einfach mit Wasser angefeuchtete Hartholzbriketts hinzufügen.

6. Wenn sie den Grill zu hoher Hitze (über 200°C) aussetzen, kann dies Rost begünstigen. Lassen Sie alte Asche nicht länger in der Aschepfanne, da die Asche Feuchtigkeit zieht und damit zu Rost führen kann. Dieser Grill ist aus Stahl und Gusseisen gefertigt, daher **ist es BESONDERS wichtig ihn angemessen zu pflegen da er andernfalls ROSTEN kann.**

7. Selbstzündende Holzkohle sollte in diesem Grill nicht verwendet werden, da es zu einem unnatürlichen Geschmack führen kann. Lassen sie jeglichen Grillanzünder vollständig verbrennen bevor sie den Deckel schließen.

8. Nach dem Gebrauch sollten sie die Innengittern und Roste leicht mit Pflanzenöl bestreichen solange diese noch warm sind um einem Verrosten vorzubeugen. Auf der Grill-Außenseite sollte jeglicher Rost gleich mit einer Metallbürste entfernt werden und anschließend mit hitzebeständiger Farbe (verfügbar in den meisten Baumärkten) nachgestrichen werden.

9. HINWEIS: Wenn das gusseiserne Grillrost verkrustet ist, können sie dieses in den Ofen legen und das Selbstreinigungprogramm starten. So wird das Rost sauber, es muss aber vor dem erneuten Gebrauch erst wieder leicht mit Pflanzenöl eingestrichen werden.

10. Temperaturanzeige: Hier kann sich während des Grillens Feuchtigkeit sammeln, die herausdampfen kann.

11. Sie können auf Wunsch, nicht benötigte Löcher oder Bohrungen im Grill (vorgesehen für das optionale Zubehör) mit Schrauben und Muttern verschließen (nicht im Lieferumfang enthalten).

12. Die **maximale Belastbarkeit** der seitlichen Ablage beträgt 5 kg, die der vorderen Ablage 3 kg. Die untere Ablagefläche zwischen den Standbeinen darf nicht mit mehr als 3 kg belastet werden.

BEACHTEN SIE:
Rauch kann an anderen Stellen als dem Schornstein entweichen. Dies beeinträchtigt nicht das Grillen.



Rookie Classic
Modell No. 7430

Sicherheitshinweise

Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen vor dem Zusammenbau und der Inbetriebnahme Ihres Grills aufmerksam durch.

- **ACHTUNG! Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!**
- **Nicht in geschlossenen Räumen benutzen!**
- **VORSICHT! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden.**
- **ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten!**
- **Das Grillgerät vor dem Gebrauch auf einer sicheren, ebenen Unterlage aufstellen!**

- Seien sie vorsichtig beim Zusammenbau und der Inbetriebnahme Ihres Grills, an den scharfen Rändern könnten sie sich kratzen oder Schürfwunden zuziehen.
- Benzin, Petroleum oder Alkohol dürfen nicht verwendet werden um Holzkohle anzuzünden. Der Gebrauch von diesen oder ähnlichen Produkte könnte eine Explosion verursachen, die zu ernsthaften körperlichen Verletzungen führen könnte.
- Kinder und Haustiere vom Grill fernhalten. Wenn der Grill in Gebrauch ist, diesen niemals unbeaufsichtigt lassen. Lassen sie Vorsicht walten wenn sie den Grill bewegen, um eine Überbeanspruchung der tragenden Teile zu verhindern. Der Grill sollte mindestens 3 mtr. von jeglichen Zündstoffen (Decken, Gebäude, Zäune, Bäume, Sträucher, usw.) entfernt aufgestellt werden.
- Wenn Sie Holzkohle und/oder Holz nachfüllen, lassen Sie bitte äußerste Vorsicht walten.
- Bringen Sie ihren Grill nie in die Nähe brennbarer Flüssigkeiten, Gase, oder dorthin wo brennbare Dämpfe sein können.
- Seien sie vorsichtig, wenn plötzlich frische Luft ins Feuer kommt, kann es aufflammen. Wenn Sie den Deckel öffnen, halten Sie Hände, Gesicht und Körper fern vom heißen Dampf und eventuell auflodernden Flammen.
- Eine Temperatur von 200° C (400° F) sollte nicht überschritten werden. Legen Sie Holzkohle und/oder Holz nicht direkt an die Grill-Wände, da dies die Lebensdauer des Metalls und der Beschichtung maßgeblich reduzieren kann.
- Tragen Sie immer Topfhandschuhe, um ihre Hände vor Brandwunden zu schützen. Vermeiden Sie es die heißen Oberflächen zu berühren.
- Wenn sie den Deckel öffnen, stellen Sie sicher, dass er komplett geöffnet ist und auf den Deckelhalterungen aufliegt, sonst kann die Deckelhaube plötzlich zufallen und ernsthafte körperliche Verletzungen verursachen.
- Schließen sie den Deckel und die seitliche Luftzufuhröffnung um Flammen zu ersticken.
- Halten Sie beim Öffnen den Deckel am Bambusgriff fest, um ein unerwartetes Schließen zu vermeiden.
- Lassen Sie Kohlen und heiße Asche nie unbeaufsichtigt. Bevor sie den Grill unbeaufsichtigt lassen, müssen Kohlen und Asche entfernt werden. Füllen sie die restlichen Kohlen und Asche in einem nichtbrennbaren Metallbehälter und füllen sie diesen völlig mit Wasser. Lassen Sie Kohlen und Wasser 24 Stunden im Metallbehälter bevor sie dies Entsorgen.
- Um sich vor Bakterien zu schützen, die Krankheiten verursachen können, bewahren Sie das Grillfleisch gekühlt auf und tauen diese im Kühlschrank oder Mikrowelle auf. Bewahren Sie rohes Fleisch getrennt von anderen Nahrungsmitteln auf. Waschen sie Alles was in Kontakt mit rohem Fleisch war. Garen sie ihre Mahlzeiten gut durch und kühlen sie Reste sofort. Grillen sie Fleisch medium oder durch.

Beachten Sie diese Sicherheitswarnungen und Hinweise bitte auch bei der Verwendung der (als Zubehör erhältlichen) seitlichen Räucherbox (SideFireBox).

Pflege des Grillrost

Vor dem ersten Grillen erhitzen Sie das beschichtete, guss-eiserne Grillrost im Grill'n Smoke Rookie Classic auf 200° Fahrenheit (entspricht ca. 100° Celsius), um die Schutz-Wachs-Schicht zu entfernen.

Zur Pflege bestreichen Sie die Oberflächen des Grillrost (alle 3 Elemente) mit Pflanzenöl (bevorzugt mit Speck oder Bratenfett) und erhitzen Sie diese im Grill'n Smoke Rookie Classic für 2 Stunden auf 300 ° Fahrenheit (entspricht ca. 150° Celsius). Streichen Sie den Grillrost erneut mit Pflanzenöl ein und heizen Sie den Grillrost für eine weitere Stunde bei 200° Fahrenheit.

Wurde das Grillrost wie zuvor beschrieben gepflegt, so erhalten Sie ein gutes Grillergebnis, dass sich mit der Zeit sogar noch weiter verbessert. Direkt nach der Pflege können die Grillrost-Gitter zunächst eine gelbliche Beschichtung aufweisen, mit der Zeit wird das Grillrost wieder schwarz und sorgt für einen verbesserten Geschmack.

Durch fehlerhafte Pflege oder unsachgemäße Benutzung kann der Grillrost anfangen zu rosten. Falls dies passiert, bürsten Sie den Grillrost ab und pflegen Sie es, wie oben beschrieben.

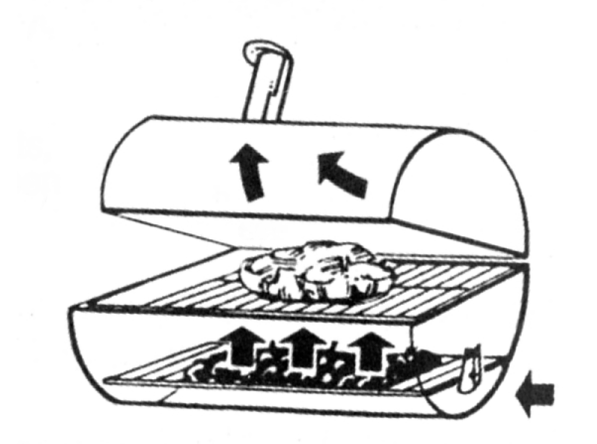
Zur Reinigung nach dem Grillen entfernen Sie zunächst die Essensreste vom Grillrost. Verwenden Sie dazu bitte keine scharfen Gegenstände (z.B. Messer) oder Scheuermittel. Spülen Sie dann den Grillrost im warmen Wasser und wischen es mit einem Spültuch ab. Bestreichen Sie den Grillrost anschließend mit etwas Pflanzenöl.

Das Grillrost nicht scheuern oder im Geschirrspüler reinigen, da ansonsten die pflegende Schutzschicht verloren geht.

Grillmethoden

Gegenüber herkömmlichen Holzkohlegrills bieten die Grill'n Smoke Barbecue-Grills & Smoker in „Fass"-Form verschiedene Grillmethoden, mit denen sich vielfältigere und vor Allem auch gesündere Zubereitungsmöglichkeiten für Grillfleisch, Geflügel, Fischgerichte, Gemüse und vieles mehr ergeben.

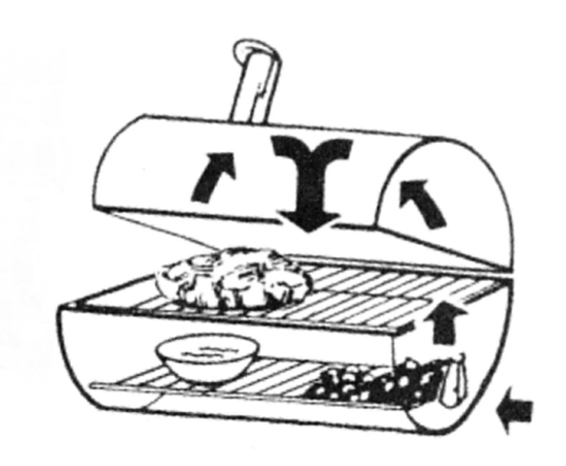
Das direkte Grillen



Beim direkten Grillen wird das Grillgut, z.B. Steak oder Bratwurst, auf dem Grillrost direkt über der glühenden Holzkohle mit hohen Temperaturen (ca. 270 °C) gegrillt.

Mit dem Grill'n Smoke BBQ-Grill können Sie z.B. Steaks direkt grillen, indem Sie den höhenverstellbaren Feuerrost zunächst in die oberste Position (heiß) bringen und die Steaks von jeder Seite jeweils 1 Minute „scharf" anbraten. Dadurch schließen sich die Poren; der Geschmack bleibt erhalten und das Fleisch bleibt saftiger. Bringen Sie den Feuerrost anschließend in die unterste Position (warm) und grillen Sie bei geschlossenem Deckel bis zur gewünschten „Doneness" (Garungsgrad). Kontrollieren Sie dabei die Hitze mit der seitlichen, einstellbaren Lüftungsöffnung, dem Schornstein-Deckel und dem höhenverstellbaren Feuerrost.

Das indirekte Grillen



Beim indirekten Grillen wird das Grillgut nicht direkt über, sondern seitlich auf dem Grillrost neben der glühenden Holzkohle mit niedrigeren Temperaturen (ca. 140 °C) bei geschlossener Grillhaube - ähnlich wie in einem Umluft-herd - schonend gegart. Das Grillgut brennt nicht an, bleibt saftiger – kurzum: ist gesünder.

Platzieren Sie eine mit Wasser gefüllte, hitzebeständige Pfanne/Alu-Schale auf der linken Seite des Feuerrosts. Die Holzkohle oder Briketts werden auf der rechten Seite des Feuerrosts platziert und (gegebenenfalls mit Hilfe eines Grillanzünders) entzündet. Lassen Sie die Grillhaube und die seitliche, regulierbare Luftöffnung zunächst geöffnet, bis die Holzkohlen glühen und anfangen leicht zu aschen. Zu empfehlen ist die Verwendung eines Holzkohlekorbes zum einfachen Platzieren der Holzkohle/Briketts. Jetzt wird das Grillgut auf der linken Seite der Grillroste über der Pfanne/Schale platziert. Bringen Sie den höhenverstellbaren Feuerrost in die unterste Position. Schließen Sie nun die Grillhaube und regeln Sie die Temperatur in der Grillkammer mit der seitlichen Lüftungsöffnung, dem Schornstein-Deckel und dem höhenverstellbaren Feuerrost. Das Grillgut wird nun – ähnlich wie in einem Umluftherd – schonend gegart.

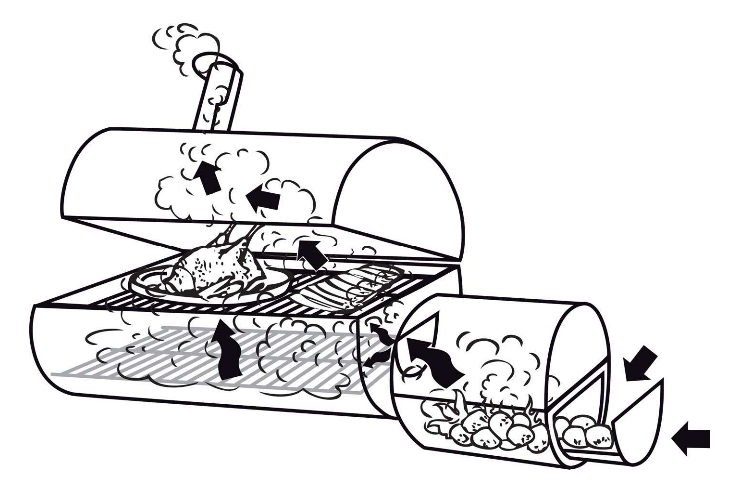
Für das typische „Branding“ kann das Grillfleisch vor dem Servieren noch kurz direkt über der glühenden Holzkohle angebraten werden.

Tipps:
Je nach persönlichem Geschmack können Sie der Holzkohle auch spezielle Räucherchips beigeben, um das Grillgut zu „smoken“, also den western-typischen Rauchgeschmack zu erzeugen.

Die mit Wasser gefüllte Schale dient dazu, abtropfendes Fett aufzufangen und das Austrocknen des Grillgutes bzw. Grillfleisches zu vermeiden. Um dem Grillgut eine besondere Geschmacks-Note zu verleihen, können Sie dem Wasser auch Marinade, Bier oder Wein beimischen. Bei längerem Grillen kontrollieren Sie zwischendurch die Schale und füllen gegebenenfalls Wasser nach.

Beachten Sie bitte, dass das Öffnen der Grillhaube die Garzeiten (siehe Tabelle „Gardauer“) verlängert.

Indirektes Grillen mit der SideFireBox



Beim indirekten Grillen mit der SideFireBox wird das Grillgut auf dem Grillrost in der Grillkammer mit niedrigen Temperaturen (ca. 90 °C – 120 °C) bei geschlossener Grillhaube - ähnlich wie in einem Umluftherd - schonend gegart. Die glühende Holzkohle befindet sich dabei auf dem Feuerrost in der SideFireBox. Durch den Kamineffekt zieht die Hitze von der SideFireBox in die Grillkammer und entweicht letztendlich durch den Schornstein (siehe Funktionsschema unten).

Die Holzkohlen oder Briketts werden in der SideFireBox auf dem Feuerrost platziert und (gegebenenfalls mit Hilfe eines Grillanzünders) entzündet. Lassen Sie den Deckel der SideFireBox und die seitliche, regulierbare Luftöffnung zunächst geöffnet, bis die Holzkohle glühen und anfangen leicht zu aschen. Schließen Sie jetzt den Deckel der SideFireBox. Das Grillgut kann nun auf der gesamten Grillfläche in der Grillkammer abgelegt werden. Um eventuell abtropfendes Fett aufzufangen, können Sie unter dem Grillgut auf dem Feuerrost eine mit Wasser gefüllte Schale abstellen. Schließen Sie nun die Grillhaube der Grillkammer und regeln Sie die Temperatur in der Grillkammer mit der seitlichen Lüftungsöffnung an der SideFireBox (Zuluft) und dem Schornstein-Deckel (Abluft). Das Grillgut wird nun – ähnlich wie in einem Umluftherd – schonend gegart.

Für das typische „Branding“ kann das Grillfleisch vor dem Servieren noch kurz direkt über der glühenden Holzkohle auf dem Grillrost in der SideFireBox angebraten werden.

Tipp:
Nutzen Sie für das Anzünden und Anheizen der Holzkohle oder Briketts einen Anzündkamin (z.B. Camp Chef Charcoal Lighter Basket). Sobald die Holzkohlen glühen und anfangen zu aschen, kippen Sie diese aus dem Anzündkamin auf den Feuerrost der ausgezogenen Schublade an der SideFireBox. Das ist einfach und spart Zeit. Insbesondere beim Nachfüllen von Kohle während des Grillens ist der Anzündkamin ein sehr nützliches Accessoire.

Smoken mit der SideFireBox nach Texas-Art

Beim Smoken mit der SideFireBox werden der Holzkohle oder den Briketts in der SideFireBox entweder spezielle Räucherchips zugegeben oder die SideFireBox wird mit Holzstücken befeuert. Verwenden Sie beispielsweise Holzstücke von Kirschen- oder Nussbäumen, die mindestens 1 Jahr zuvor geschnitten und trocken gelagert wurden. Entfernen Sie die Rinde vom Holz, da diese einen bitteren Geschmack verursachen kann. Die SideFireBox kann Holzstücke mit bis zu 35 cm Länge aufnehmen.

Bei geschlossener Grillhaube und geschlossenem Deckel der SideFireBox wird das Grillgut nun geräuchert. Dabei werden die Hitze und der Rauch in der Grillkammer mit der seitlichen Lüftungsöffnung und dem Schornstein-Deckel reguliert. Je mehr Rauch und je länger dieser in der Grillkammer bleibt, desto stärker wird der Räucher-Geschmack des Grillgutes. Die ideale Temperatur in der Grillkammer beträgt 90 °C bis 120 °C. Je mehr frische Luft durch die seitliche Lüftungsöffnung in die SideFireBox strömt, desto höher wird die Temperatur. Der Verbrauch der Holzkohle oder des Holzes richtet sich danach, welche Garzeit das jeweilige Grillgut erfordert. Kontrollieren Sie während des Smokens die Temperatur und füllen Sie gegebenenfalls Holz oder Holzkohle in der SideFireBox nach.

Eine grundsätzliche Regel für die Garzeit ist 1 Stunde pro 0,5 kg Fleisch. Oder räuchern Sie 1 Stunde je 2,5 cm Fleischstärke. Beim indirekten Grillen bzw. Smoken mit niedrigeren Temperaturen bleibt das Grillfleisch saftiger und erfordert weniger Aufmerksamkeit, d.h, Ihr Barbecue-Event ist weniger hektisch und Sie haben mehr Zeit für Ihre Familie oder Ihre Gäste.

Beachten Sie bitte, dass das Öffnen der Grillhaube die Garzeiten (siehe Tabelle „Gardauer“) verlängert.

Empfehlung:
Verwenden Sie ein Grill-Thermometers (z.B. Maverick ET-73 Smoker Thermometer) um sicherzustellen, dass das Grillfleisch durchgebraten ist. Der Temperaturfühler des Thermometers wird in die dickste Stelle des Grillfleisches gesteckt, dabei darf jedoch kein Knochen berührt werden. Die Innen-Temperatur für Geflügel sollte ca. 75° C und für Fleisch ca. 61 °C für „Rare“ (im Kern blutig), ca. 68 °C für „Medium“ (innen voll rosa) und ca. 78 °C für „Well-Done“ (durchgebraten) betragen.

Garantiebestimmungen

1. **Allgemein**
   Die BBQ-Scout GmbH gewährt im Rahmen der europäischen Rechtsprechung auf alle Grill'n Smoke Produkte (Grill, SideFireBox, Cover und Zubehör) die gesetzlichen Gewährleistungen auf Material- und Produktionsfehler. Ausgenommen sind Reklamationen an Lack und Farbe nach Erstgebrauch sowie Mängel durch unsachgemäße Behandlung.

2. **Gewährleistungszeit**
   Die Gewährleistung gilt für 24 Monate ab Kaufdatum. Als Nachweis gilt der Kaufbeleg (Kassenbon, Quittung oder Rechnung), aus dem das Kaufdatum und die Verkaufsstelle ersichtlich sind.

3. **Reklamation**
   Die Reklamation bedarf der Schriftform durch den Kunden oder Händler. Die Vorlage des Kaufbelegs mit Datum sowie des reklamierten Artikels können erforderlich sein.

4. **Leistung**
   Anerkannte Mängel werden durch die sofortige Lieferung eines neuwertigen Ersatzteiles behoben. Die Lieferung erfolgt frei Haus.

5. **Rücksendung**
   Die Rücksendung des reklamierten Teils erfolgt nur auf ausdrückliche Anforderung der BBQ-Scout. In diesem Fall trägt die BBQ-Scout die Versandkosten.

6. **Ausschluß**
   Bei unsachgemäßer Behandlung der Grill'n Smoke Produkte wird die Garantie ausgeschlossen. In diesem Fall trägt der Kunde die Kosten für das Ersatzteil.

   Die Oberflächenbeschichtung (Farbe/Lack) der Grill'n Smoke Barbecue-Grills und der Feuerbox sind von dieser Garantie grundsätzlich ausgeschlossen. Eine Garantie gegen Durchrostung wird ebenfalls nicht gewährt.

Sie haben Fragen zu den Garantiebestimmungen?
Gerne geben wir Ihnen telefonisch oder per eMail Auskunft. Nehmen Sie Kontakt mit uns auf.